

同業組合の活動からみるパリの飲食業

—— 飲食・食品同業組合の成立から一七九一年同業組合解体まで ——

小 泉 夏 子

1. はじめに.

フランスにおいて一七世紀、すなわち、同業組合最盛期は親方の持つ既得権益保持が優先され、組合規約によって営業範囲に厳密な境界が引かれていた。それは飲食業も例外でなく、飲食業や食品販売業の組合活動はとりわけパリにおいて盛んであり、一七世紀には二五以上の同業組合⁽¹⁾によって業務のすみ分けがなされていた。しかしながら、一八世紀後半には同業組合制度そのものに亀裂が生じ、組合の規制緩和が進み、一八世紀末には、組合を形成しない飲食業が営業を始めた。その典型例がレストランの原型となるレストラトゥール restaurant⁽²⁾である。しかし、レス

トラトゥールが組合を形成しないという事実が、同業組合と接点のない発展を遂げたことを意味するわけではない。権利の浸食を恐れた飲食業トレトゥール traiteur 組合からの訴訟や、組合の圧力から逃れるための組合親方家との婚姻、さらには組合に加入せずに王権から直接営業権を得ることができる「宮廷御用達料理人化」⁽³⁾など、レストラトゥールの活動は、常に同業組合を意識したものであった。このように、同業組合が解体される以前のパリにおける飲食業の活動は、同業組合を切り離して語ることが困難な状況にあった。しかしながら、後述するようにフランスの食に関する歴史研究において、同業組合に関する十分な考察がなされないまま今日に至っている。

フランスにおける食研究には大きく分類して二つの潮流

が存在する。一つは晩餐会文化に培われた美食を主軸とする、中世からアンシャンレジム期の研究である。同時期はとりわけ大規模な晩餐会に関し、献立やテーブルでの料理配置など詳細な記録が現存し、加えて晩餐会を指揮する料理人たちの多くが一八世紀を中心に多くの料理書を残しているため、史料の豊富な上流階層の食を対象にした研究が主流となっている。こういった邸宅内部で発展した食研究の他方で、革命前夜に誕生するレストランを中心とする、産業化する食の歴史を対象とした研究が二つ目の潮流として存在する。⁽⁵⁾一八世紀後半までの飲食業は大衆を客として想定しているため、洗練された食文化としてはみなされず、フランス革命後のレストランに関連のある、同業組合解体前夜まで、店舗を持った飲食業の研究はおざなりにされてきた。この二つの潮流に属する先行研究においてアンシャンレジム期の飲食業の分析は不十分と言わざるを得ない。しかしながら、フランスにおける飲食業の発達はレストラン誕生以前からみられる、同業組合の変化と密接に関わっており、同業組合時代の盛んな飲食業の実態に鑑みれば、同業組合の重要性はもっと顧みられるべきである。そこで本稿では、これまでレストランを主体に語られ、詳細分析には至っていないパリの飲食業論を再検討すべく、同業組合に着目し、飲食業組合の末期から解体に見られる変

化をとらえることで、レストランの誕生背景の一端を明らかにすることを目的に論を展開していく。

2. 先行研究

ここで、本稿が分析する一八世紀末における飲食業同業組合に関する研究史を整理しておきたい。本稿が言及する内容に対する先行研究は、食研究と同業組合研究の二つに分類することができるだろう。

食の研究に関しては二〇世紀半ばまで、概説的研究が多数を占めている。例えば、パリの都市史を専門とするレネ・エオンの著作⁽⁶⁾では、革命下の飲食業に関して、アンシャンレジム期に隆盛を極めた組合の一つトレトゥール⁽⁷⁾が衰退し、レストランが急激に成長した様子が描かれているが、本格的歴史研究にはいたらず、飲食業の概説にとどまっているといわざるを得ないだろう。こういった一般向けの概説的研究を脱して、食に関する研究を歴史研究の組上にのせた研究として、フランドランの功績は大きなものだったといえる。フランドランは、中世から一八世紀に至る様々な料理書の分析を試み、人々の「味覚」⁽⁸⁾に関して、その多様性が受諾された時代背景を考察している。このほかにも美食に関する概説的著作は散見されるが、歴史研究

として食を扱う研究の進捗状況は芳しくない。地理学者であるジャン・ロベール・ピット^⑩は、食研究の一環としてイギリスのタヴァーンにレストランの源流を見出し、食文化を地理学的に考察する独自の研究を展開しているが歴史学的考察は行っていない。ジャン＝ポール・アロン^⑪は、パリの食糧事情の数量分析をしつつ、上流階級の食事と庶民の食事を比較しながら分析し、レストランもアラカルト型の高級店とプリフィクセ型の比較的安価な店舗が存在し、幅広いニーズに対応していたことを指摘しており、中世で言及が終わっていたフランドランの研究とは異なる時代背景の食事情を明らかにした。

以上のように二〇世紀末期からスタートする食の歴史研究は、広範な時代を扱い、飲食業に限定せず、食文化の全体分析が進められてきた。こういった飲食業研究の概説的傾向を打破したのが、レベッカ・スパンクの著作『レストランの誕生』である。スパンクの研究では、レストランの誕生に論を絞ることで、これまで、貴族お抱え料理人による開業と、地方出身議員による外食需要の増大という二大要因で語られてきたレストランの誕生過程がより精緻に分析され、同業組合末期からの経緯や、レストランと近代的个人主義との関連性から考察が進められた^⑫。飲食業研究という新たな分野の可能性を示したことは非常に重要な意味

を持つといえるだろう。しかしながらスパンクの研究では、アンシャンレジム期の飲食業分析や、革命後継続した同業組合時代からの飲食業の分析は十分には論じられていない。国内においては、管見の限り飲食業の専門研究は見当たらないが、飲食業に限定せずに、美食文化の解明という点で述べるのであれば、橋本周子の『美食家の誕生』^⑬が新しい。アンシャンレジム期から美食家として著名であったグリモの考察を通じて、当時のパリの美食事情が明らかになった。以上のように飲食業の研究は、レストラン誕生の分析を端緒として近年ようやく本格的な研究が始まった状況であり、フランス革命以前からの飲食業のあり方に関しては、体系的な研究が殆ど存在しないのが現状である。

一方、同業組合研究は一九世紀から始まり、長い研究史を持つ。古くは、厳格性が強調されていた同業組合制度に対する見解も、二〇世紀に入り、同業組合末期における柔軟性が見直される傾向にある。ダニエル・ロッシュは、一八世紀末の居酒屋タヴエルヌにおける犯罪の発生に着目し、治安維持を目的とした警察の厳しい監視下に置かれていた事実^⑭に言及している。そしてその一方で、治安維持に対する強固な姿勢とは対照的に、同業組合の営業に関しては現実^⑮に即した柔軟性を帯びたものであったと考察している。

ジャック・ルヴェルも同様に同業組合末期からすでに業務の境界が曖昧な飲食業において、業務の重複が黙認され、組合は柔軟な対応を行っていたと結論付けている。⁽¹⁶⁾ 以上のように二〇世期末の同業組合研究は、組合を同一職業内の利益に固執する排他的組織としてとらえるのではなく、より現実の組合運営のあり方に着目し柔軟性を指摘するようになる。そして、二〇〇〇年代の研究では、その潮流を引き継ぎ同業組合末期において、その柔軟性を強調する考察が主流を占める様になる。ステイブ・カプラン⁽¹⁷⁾の研究では、政治史的側面から分析が進み、同業組合解体後の秩序に関して、自由化よりも、むしろそれぞれの労働立場に即した、権利保護組織の再構築が図られたことを指摘している。組合解体直後、雇用者は商工会議所を設立し、労働者は非合法な形で同職組合という、同業組合時代から存在した労働者組織を復活させた点に着目し、組合なき後の再組織化に言及した。カプランの研究により、一八世紀末の組合の柔軟化や職人から親方への昇進割合など、具体的な組合運営の変化が明らかにされ、同業組合末期の組合の在り方が再検討される傾向にある。カプランに続きフィリップミナール⁽¹⁸⁾もまたコルベティスムの研究の流れの中で同業組合制度の役割を論じている。

我が国における近年の同業組合研究は、鹿住大助と角田

奈保のものが新しいが、鹿住大助の同業組合研究はカプランやミナールらの研究の流れを汲んだものであり、同業組合における国家介入のあり方、及び、組合制度のシステムとしてのあり方を分析した研究である。その一方で角田奈保の研究⁽²⁰⁾は服飾業に焦点を絞り、一つの業種における同業組合の影響を分析しているのが特徴である。角田の研究によつて組合とその後の事業者の変化を通時的に検討する試みがなされ始めたばかりである。

以上のように、同業組合に関しては、末期における柔軟性を指摘する研究が多く、解体後に関しては労働秩序の変化に関して考察が進んでおり、制度史的分析がメインストリームとなっている。したがって、商業とりわけサービス業や小売業といった、飲食業や食品業の領域に関しては十分な考察がなされないまま今日にいたっている。また飲食業を専門に扱った研究は二〇一〇年代になり、ようやく着手された状況であり、同業組合解体後のレストランの成長が主たる研究対象となっており、同業組合に着目した飲食業研究の進捗状況は芳しくない。

これまで一九世紀初頭の飲食業がレストラン一色で語られてきた背景には、アンシャンレジーム期の同業組合による規制が、自由な飲食業の発達を疎外し、同業組合解体以

降規制の解かれた飲食業が自由な営業に転換した、という理論展開が支持されてきたことが、要因のひとつとして挙げられる。しかしながら、同業組合における先行研究の動向を見て明らかのように、同業組合末期に限っては、必ずしも規制は営業を強固に妨げるものではなかったといえよう。したがって、同業組合解体後の飲食業を正確に把握する意味でも、飲食業同業組合の活動を再検討することは非常に重要だといえる。

こういった研究状況に鑑み、本稿では以下のように論を進めていく予定である。第二章一節ではフランスにおける同業組合制度の成立と飲食・食品同業組合の成立を概観し、二節では同業組合衰退期に見られる飲食・食品同業組合における内部変革の内容を考察する。三節では一七七六年の同業組合再編の王令について分析を進め、四節では同業組合解体による変化をとらえる。

2. 同業組合時代の飲食業

(1) フランス同業組合の成立

本節では、まず同業組合時代の飲食業の実態を明らかにすべく、フランスにおける同業組合の概要をとらえ、その流れのなかで飲食・食品同業組合の成立過程を追っていく。

以下では、飲食業と食品業、すなわち食品を販売する業を平行して分析していくわけだが、これは同時期の飲食業は厳密に、食品販売業と線引きできないためである。例えばワイン商 *marchand de vins* はワインを小売店に卸す卸業を行う親方と、ワインを提供する飲食店キャバレー *cabaret* を経営する親方キャバリエ *cabaretier* の両方が属している組合であったため、食品販売店と飲食店の両方が混在する組合であった。⁽²¹⁾ ワイン商に限らず、レストラン誕生以前、飲食業の中心的存在であったトレトゥール *traiteur* は、店内での飲食提供と並行して、料理の仕出し業務を行っていた。のちに清涼飲料水店と統合され、カフェの経営者が所属することとなる蒸留酒店組合 *distillateur* も店内サービスだけでなく、リキュールの販売を行っていた。⁽²²⁾ このように食品販売と飲食提供サービスが未分化な状況を考慮すると、同時期の分析においては、食品業と飲食業を平行分析していく必要性があるといえるだろう。

一六世紀中葉のフランスにおいては、宣誓組合、規制組合、自由組合の三つの同業組合が存在し、宣誓組合は王権によって、規制組合は都市によって、特権が付与されていた。自由組合は主として農村において自主的に組織されたものであり、特権は持たず、同業同士の相互扶助組織とし

て成立していたため、ここでは軽く触れる程度にとどめておきたい。さて、一六世紀前半までは、王権の直属都市である宣誓都市に存在する組合のみが宣誓組合として王権に管理され、リヨンなどでは都市が統括する規制組合が独自の発展を遂げていた。しかし一五八一年のアンリ三世の王令⁽²⁴⁾、並びに一五九七年のアンリ四世の王令により、宣誓都市に限らず、フランス全土の職業を宣誓組合として組み込む政策転換が図られ、国家規模で同業組合の制度化が進んだ。一五八一年の王令では三つの階層に事業者、並びに労働者を分類した。店を所有し、職人を雇用する権利を持つ親方 *maitre*、その店で一定の権利を有して働く職人 *compagnon*、職人を目指し薄給で見習い業務につく徒弟 *apprenti* の三階層である。この中で組合に加入する義務があるのは親方と職人であり、彼らは組合に加入料を支払い、その一部が王権に収められ国家財政を支えた。同業組合を宣誓都市のみならず、全国に拡大した政策転換の背景には、宗教戦争による国家財政を組合加入料で補填する意図、並びに戦争によって衰退した商工業を立て直し、全国の商工業水準を上げる意図があったと考えられている⁽²⁶⁾。

この一五八一年の全国宣誓組合化の動きでは、実際のところ、組合化が全国的に達成されたわけではないが、続く一六二五年のリシュリユーの財政政策において、制度的に

同業組合の特権や規約の制定に関する規定が定められ、同業組合は最盛期を迎える。さらに一六七三年にはコルベールにより、宣誓組合の王権による積極的強化政策がはかられた。

このような同業組合制度の確立過程の流れの中で、飲食・食品同業組合はどのような経緯を経て成立したのであろうか。一三世紀には当時のパリ奉行 *Prevôt de Paris* であるエチエンヌ・ボワロー⁽²⁷⁾によって、料理人の組合が成立しており、のちのトレトゥール組合の原型となる組織ができていた⁽²⁸⁾。当初の料理人組合は肉と野菜の調理、並びに雁やその他の野鳥のロースト、一部の豚肉加工食品の製造の権限を有しており、のちのロースト料理店組合 *roissein* や豚肉加工店組合 *charcutier* の権限が混然一体となった組合であった。豚肉加工店がこの組合から分離したのは、パリ奉行ロベール・デストウトヴィーユ⁽²⁹⁾が發布した一四七六年一月一七日の公開状 *lettres* によってである⁽³⁰⁾。ロースト料理店が分離したのはさらに三〇年ほど経過した一五〇九年三月のルイ一二世の公開状 *lettres patentes* によってであり、都市による認可を受ける規制組合から王権管理の宣誓組合への編入も同時に果たしている。その一方で、トレトゥール組合の原型となった料理人組合の方は、一五九

七年のアンリ四世の王令⁽³²⁾で宣誓組合に編入された様子は無い。

一方、パティシエ組合はこれら三つの組合とは異なる経緯で成立している。パティシエ組合は設立当初、肉・チーズ・魚のパイ包み焼きを製造する組合であつた⁽³³⁾。今日のような菓子に関わる製造の権利はウブロワイエ組合⁽³⁴⁾が有していた。ウブロワイエとは聖体に使うウーブリエ^{oublie}という種無しパンをつくる権限とともに、簡単な菓子を作る組合として、一二七〇年パリ奉行ルニョー・バルヴォー⁽³⁵⁾が認可している。ウブロワイエ組合とパティシエ組合はパリ奉行の認可で規制組合として一六世紀半ばまで活動しているが、一五六六年のシャルル九世の公開状によって宣誓組合となつたとき一つの組合に統合され、その後は分離することはなかつた⁽³⁶⁾。以上の成立過程からわかるように、パティシエの業務は今日考えられているような菓子の製造に限定されるものではなかつた。そのため本稿では訳語を当てず、以降も「パティシエ」という表記を用いるものとする。このほかにも一六世紀までには二〇以上の飲食・食品同業組合が設立されるが、今回は続く節で関わりが深い前述の組合に言及をとどめておくものとする。

料理関連の飲食業・食品業の成り立ちとパティシエ関連の成り立ちは異なる面もあるが、双方とも規制組合として

一三世紀にはその原型が現れ、一六世紀までには王権から認可を受け宣誓組合に編入されていた。宣誓組合化されてからは、請願により組合規定を改定しつつ、王権によって組合政策が強化される一七世紀には組合の最盛期を迎えた⁽³⁷⁾とされる。

(2) 同業組合の内部変革と兼業

前述したように、同業組合制度は一七世紀に最盛期を迎えるものの、一八世紀に入ると亀裂が生じ始める。親方昇進試験は親方の血縁者だけ軽減され、親方を一〇年以上歴任した古参親方でなければ組合理事に選出されなくなつた。組合理事とは、組合規約を決定する権限や、組合の方針を決める会議を組織する重要な役職を担っていたため、親方理事が古参の親方に限定されることで、ますます組合組織は硬直化に陥ることとなる。

こういった、同業組合衰退期における組合の問題点を解決すべく、組合内部からの改善の動きとして、組合規約の改定が進められた。飲食業関連の同業組合においては、アルコール提供のみを行っていたタヴェルヌ^{taverne}と呼ばれる居酒屋でも、肉を提供することを許可する、など規制緩和を進める。このように組合規約が徐々に厳格さを失っていくのは、先行研究でカプランやミナールが指摘する通

りである。⁽³⁸⁾

しかしながら、ここで留意しなければならないのは、この組合内部の規制緩和が、単なる規約の柔軟化だけにとどまらず、積極的に飲食業同士の兼業を進めている点である。その先陣を切ったのが、一七四四年に行われたロースト料理店組合の規約改定である。この改定で「トレトゥール親方であり、その特権を有しているロースト料理店親方は、ロースト料理店親方とトレトゥール両者の親方に帰属する権利と特権を享受するものとする。」⁽³⁹⁾と定め、飲食店の主流派であったトレトゥールと、ロースト料理店との兼業を認める条項が加わった。

ついで一七五二年にはトレトゥール組合規約にも、兼業親方に関しての記述が加わる。「組合の四人の親方代表のうち二名については、他の職についていない専業のトレトゥールから選び、残り二名は専業トレトゥールあるいは、トレトゥール兼ワイン商、トレトゥール兼パティシエ、トレトゥール兼ロースト料理店から選ぶものとする。」⁽⁴⁰⁾「トレトゥール組合の改定ではトレトゥールとロースト料理店だけでなく、ワイン商やパティシエとの兼業にも言及し、さらに、兼業親方に組合の理事になりうる権利を与えており、兼業親方は単に許容されただけでなく、組合

同業組合の活動からみるパリの飲食業

の運営を左右する力をも持つことになった。

実際のトレトゥール組合の兼業割合に関して、当時のコンセイユ・デタの議事録には、一七五三年以降の兼業親方の割合に関し、トレトゥール組合の報告として興味深い史料が残されている。⁽⁴¹⁾その報告をもとに、親方五〇人に対し、兼業親方がどの程度存在していたかまとめたものが「表1」である。割合には、多少のばらつきはあるものの

〔表1〕 トレトゥール組合における兼業比率

日付	T-R	T-M	T-P	兼業数	合計	兼業割合 (%)
1752	21	12	8	41	50	82
1753	30	8	7	45	50	90
1754	23	10	4	37	53	70
1755	20	7	10	37	50	74
1756	19	13	11	43	50	86
1757	15	10	12	37	50	74
1758	21	9	9	39	50	78
1759	22	12	4	38	52	73

T-R: トレトゥール・ロティスール (ロースト料理店を兼業)

T-M: トレトゥール・マルシャン・ドヴァン (ワイン商を兼業)

T-P: トレトゥール・パティシエ (パティシエを兼業)

Recueil d'arrêts, ordonnances, statuts et règlements concernant la communauté des maîtres queux, cuisiniers-traiteurs de la ville, faubourgs et banlieue de Paris, fait en octobre 1761, Paris, 1764, pp.66-67 より作成。

およそ八割の親方が兼業を行っており、トレットウール專業の親方の方が少数にとどまっている。また最も兼業が多い業種は常にロースト料理店であり、一七四四年におけるロースト料理店組合の規約改定において、兼業を認可した影響が顕著に表れているといえるだろう。

以上のように、飲食業の組合では「兼業」が組合の改革において重要な意味を持った。兼業親方が力を持つようになるのは、単純に新しい親方を参入させることで、組合人事の硬直化を緩和させる狙いがあるだけでなく、兼業親方の成立条件にも関係していたと推測される。同業組合制度下では、兼業を行う場合、兼業する業種の組合にも加入し、親方の資格を得なければならぬ。職人としての修業等は省略することが出来たが、それでも親方になるための金銭的負担は相当なものに及び、專業で経営する場合の二倍以上の金銭的負担が兼業の組合親方に課せられた⁽⁴⁾。したがって、兼業親方になれる者は自然と有力な親方に限られ、組合に対して影響を与えうる力を持ち合わせることもなかった。ここにおいて、一職業に対し一組合だけに加入することを基本原則とした宣誓組合制度において、すでに規約で正式に兼業親方の存在に言及し、組合内の理事にもなりえることを承認した点は、非常に必要な飲食業同業組合

の変化として指摘できるだろう。

ただし、この時代の兼業は決して完全に自由なものではなかった。なぜなら、兼業をおこないうる業種が限定的であったからである。一八世紀半ばの食品業組合・飲食業組合は、時折王令によって承認や合併が行われながら一五程度の数に保たれていた。これらの組合は規模や権力に差が生じており、一八世紀半ばの飲食業においてはトレットウールとワイン商が二大勢力であり、兼業もこの二つの組合に属する親方が他の弱小組合の権利を買い上げて行う形が多数派であった。ワイン商はワインの卸売を行う販売業とともにキャバレを経営する小売のワイン商もふくまれ、飲食業の兼業を進めたのは主に、キャバレの親方であった。したがって、組合規約で兼業が認められたとはいえ、二大勢力が軸となっており、自由な業種の組み合わせで兼業が行われていたわけではなく、固定的な組み合わせによって形成された兼業が殆どであるのがこの時期の兼業の特徴だと言えよう。

加えて、規制緩和や兼業を承認し、新参親方を運営に組み込むなど自由化が進んだと言っても、それはあくまで、組合加入を前提とするものであり、組合に加入せず、新しい飲食業を立ち上げようとする者には、組合が厳しく制裁を与えた。例えば一七六五年のブルーランジェ事件では、

ブーランジェと言う名の人物が、自分の店で販売したシチューに関して、トレトゥール組合から訴訟を起こされている。トレトゥールが専売権を持つシチューを、非組合員であるブーランジェが販売したというのが訴訟理由であるが、料理において、どこまでがシチューでどこからが具入りのスープなのかと言う判断は難しく、パリの高等裁判所まで判決はもつれた。⁽⁴³⁾トレトゥールに限らず一八世紀は、幾つかの料理の扱いは、専売権を有する特定の組合にしか許されず、違反者を厳しく追及していた。

(3) 同業組合の改編

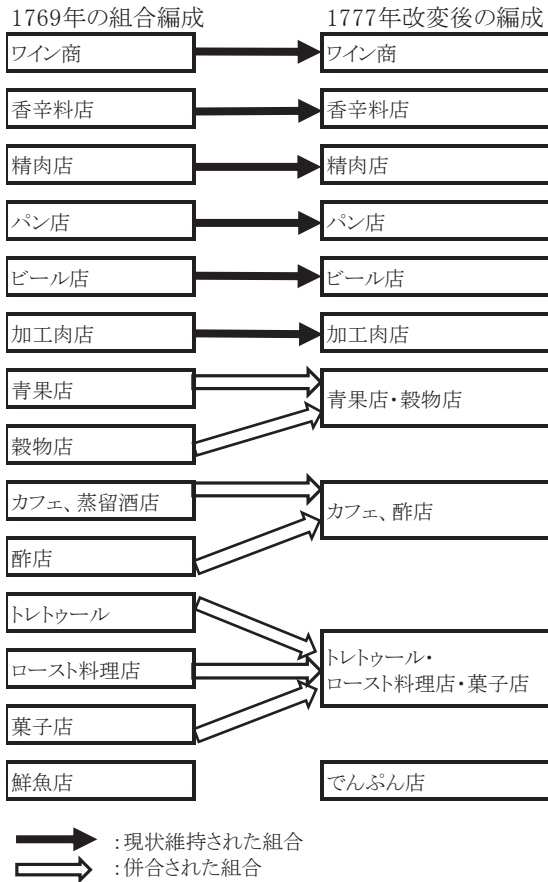
前節で述べたように、組合内の規制緩和が進む一方で、相変わらず競合業種間での訴訟が相次ぐ中、組合制度を否定的に捉えていたテュルゴによって、一七七六年三月、ついに同業組合廃止の勅令が出された。⁽⁴⁴⁾周知のように、この同業組合廃止の王令は反対派によってわずか五カ月で撤回され、同業組合は即時再建されるが、再建に際し組合政策の転換がはかられた。一七七六年の組合再建⁽⁴⁵⁾は、勅令以前の組合制度を単純に復元するものではなく、大幅な改編を伴うものであったからである。一〇〇あまり存在した組合は五〇に統廃合され、組合加入料の引き下げなど様々な規定が改定され、これを機に同業組合は大きな変化を遂げ

た。テュルゴの提言した組合完全撤廃こそ実現しなかったが、一七七六年は同業組合制度にとって大きな変革の年であったことは間違いない。

改編により同業組合数が半数まで統廃合される中で、飲食業と食品業は以下の一〇組合に振り分けられた。⁽⁴⁷⁾①ワイン商 marchand de vins、②香辛料店 épicer、③でんぶん店 amidonnier、⁽⁴⁸⁾④精肉店 boucher、⑤パン屋 boulanger、⑥ビール店 brasseur、⑦豚肉加工店 charcutier、⑧青果・穀物商 fruitier-oranger, grainier、⑨カフェ・酢店 limonadier, vinaigrier、⑩トレトゥール・ロースト料理店・パティシエ traiteur, rôtisseur, pâtissier

この王令の特筆すべき点は、異なる組合で権利の重複を認め、体系的にまとめている点である。食品業・飲食業関連の組合に関して言えば、香辛料店とカフェが、薬、リキュール、蒸留酒の権利を共有し、パティシエ、カフェと並び香辛料店に砂糖菓子 confiseur⁽⁵⁰⁾を扱う権利が認められている。当時、香辛料店は薬剤を扱う店でもあり、リキュールや蒸留酒は気付け薬の一種として、砂糖は栄養剤の一種としての側面を持っていたため、香辛料店も砂糖や一部のアルコール販売の権利を共有することが認められたわけだ。加えて、明らかに業務上の類似点があるパン屋と

〔図2〕 組合改変による飲食・食品同業組合の変化



Recueil de réglemens pour les corps et communautés d'arts et métiers, Paris, 1779, pp.58-63. より作成。

以上のような権利の重複や新しい業種の区分をとらえると、これまで一緒に分析してきた飲食業と食品業がここに至り大きく異なる変化を遂げていることは明白だろう。〔図1〕に示した一七六九年の組合編成と一七七六年時における組合編成の変化を見ると、一七六九年では一四の食品及び飲食業が成立しているが、一七七六年の改編で合併がはかられた七業種中、五業種が飲食業であり、食品業

パティシエも権利を共有することになる。ただしアルコールの扱いに関しては、権利が重複する部分とはつきりすみ分けられる部分があり、リキュールに関しては店内でサービスする権利を持つのはカフェに限られ、香辛料店は販売のみの権限を有していた。またビールに関しては店内のサービスはビール店に限られた権利であり、カフェで許されたのは小売販売のみに限られた。

このように薬品と解釈される、砂糖・蒸留酒の販売権利共有は認められても、嗜好品と解釈されるリキュールやビールの扱いに関しては販売部門とサービス部門がはっきりと区別され、店内で提供できるのは専門店に限られた。この組合改編では、飲食・食品業組合に限らず、いくつかの組合に権利の重複を認めていたが、飲食・食品業組合の権利重複は特に多数に及んでいた。

の組合編成は殆ど変化がない。これは再編に際し販売上の訴訟が多い組合や、職人の横暴が目立つ組合を中心にテコ入れされたことと関連し、目立つた訴訟記録もなく、専門技術も不要で職人層も力を蓄えづらい食品販売業が手つかずのまま残ったものと推察される。食品販売業が組合数を維持した状態とは対照的に、飲食業組合はトレトゥール・ロースト料理店・パティシエという組合に統合され、事実上たった一つの組合しか持たなくなった。したがって、飲食業同士であれば、兼業する際にいくつもの組合に同時に加入する必要がなくなり、同時加入するために必要だった金銭的負担はなくなった。

一七七六年以降においても、飲食サービスを行う食品店や、料理の提供をメインにしつつ食品の販売も行う店舗が存在し続けるため、相変わらず食品業と飲食業を分離して分析することは困難である。しかし、それぞれ兼業に対する法規制という視点で見した場合、食品販売は業種ごとのすみ分けを維持し、専門店に一定の特権販売を認めたのに対し、飲食サービスに関して大幅な自由化が進んだ様子が如実に表れたといえる。

一七七六年の組合改変によって自由化の進んだ飲食業では、組合に属さない新興飲食業との関係性にも変化が生じ

る。組合改編前の一七六五年には飲食店で扱う料理の権利に関して、組合を持たない新興飲食業のレストラトゥールと、トレトゥール組合が衝突してブーランジェ事件と呼ばれる大きな訴訟が起きているのは前述した通りである。しかしながら改編後の一七八二年には、組合に加入していない料理人アントワヌ・ボービリエ^⑤が、堂々とフランス初のレストランと呼ばれるラ・グランド・タヴェルヌ・ド・ロンドルを開業し、人気を博している事実がある^⑥。一七七六年組合改編が行われたことで、飲食業全体が、開かれた業界となり、細分化した業務で線引きして、既得権益を守る方針を捨て、幅広く活動し集客効果を狙う方向性になったと推察できるだろう。

以上の点から、一七七六年の同業組合再建に際する、組合編成の大幅改変においては、食品販売業は古くからの営業体制をあまり変えることなく営業を続行することになった一方で、飲食業組合は合併が進み、兼業が容易な体制へと変化を遂げたことが明らかになった。組合に属さない新興飲食業との衝突が次第に緩やかになっていったことから、一八世紀末は飲食業全体が開かれたものに変化した時期だと言えよう。ただし同業組合制度が維持されたことで、組合内で親方が特別な地位を占める状態は続く。ゆえに、兼業目的は改編前と同様に、親方の権利を拡大するた

めの色合いが強く、また兼業の主体となる親方は改編前から力を持っていた親方が中心であった。したがって、一八世紀末の兼業の形は依然として限定的なものであったことに留意しておかねばならない。

(4) 同業組合の解体

これまで考察したように、飲食業においてはまず、組合内部の改革として兼業化が図られ、続く王権による同業組合再編によっても、兼業化が後押しされた。そして兼業への障壁を完全に取り払ったのが一七九一年三月ダラルド法、六月ル・シャプリエ法の成立である。ダラルド法では同業組合を解体し、組合に付随したすべての金銭的負担を廃止し、商工業者は営業免許状を取得することで営業権を得る、というシステムに一新した。営業免許税取得には対価が必要とされたため、それが事実上の「営業税」となる制度であり、以降本稿ではこの営業免許状取得の対価を「営業税」と表記して論を進めていく。この「営業税」の制定はすなわち、これまで同業組合ごとに多種多様だった金銭的負担が一本化したことを意味した。ダラルド法によって規定された「営業税」は申請者の住居・倉庫・仕事場の賃料に比例して決定された。課税率は「表2」にまとめたとおりであり、賃料一リーヴルあたりの課税額をしめ

した「比率」の欄を見ると、賃料二〇〇リーヴルでは一リーヴル当たり二スーである「営業税」が、賃料八〇一リーヴル以上では三スーになっており、賃料の高さとともに課税率が上昇する累進課税制がとられていることがわかるだろう。課税比率には二つだけ特例的業種が指定され、その一つがパン屋であり、通常の半額の納税で営業することが許可された。これはテュルゴ勅令において、生活必需品の値上がりを避けるために、パン

〔表2〕 ダラルド法における「営業税」の比率

賃貸料 (単位：livre)	比率（単位：sou） (賃貸料 1livre 当り)			税額（単位：sou）		
	一般	パン屋	飲食業等	一般	パン屋	飲食業
200 以下	2	1		0-400	0-200	600（定額）
201-400	2	1	3.5	400-800	200-400	700-1400
401-600	2.5	1.25	4	1000-1500	500-750	1600-2400
601-800	2.5	1.25	4.5	1500-2000	750-1000	2700-3600
801 以上	3	1.5	5	2400 ～	1200 ～	4000 ～

Jérôme Mavidal, Émile Laurent, *Archives parlementaires de 1789 à 1860, recueil complet des débats législatifs et politiques des chambres françaises, première série, 1787 à 1799, t. XXIII.*, Paris, 1886, pp.625-628. より作成。

屋を特例扱いしたことに同じ目的⁽⁵⁴⁾を持つ減税である。その一方で課税が通常より重い特例も設けられ、ワイン商、醸造業、カフェ、蒸留業、酢製造販売業、ビール・シードル商、オーベルジュ、飲食を提供するホテル業、トレトゥール、レストラン、トランプ商、タバコ製造販売、の一二業種が約一・六倍の納税を義務付けられた。これらの一二業種は、そのどれもが生活に不可欠な業種ではないことが明確である。前述したパン屋のように、必要最低限の食糧品製造販売業に対しては、課税率を下げ保護した一方で、一種の奢侈品には意図的に思惟税を課した点は、大変興味深い。

同法の提唱者であるダラルドは、消費の欲求と消費者の判断とによって、経済バランスは自然的に整うと述べたうえで、同業組合による営業の制限や組合加入料の負担が営業に弊害をもたらしており、新たに設ける「営業税」以外には、営業はあらゆる束縛から解放されなければならない、としている。⁽⁵⁵⁾ 組合によるコントロールは否定しつつも、国家が果たすべき、最低限の供給の保障をこの課税の特例によって実現しようとしたのだろう。飲食業のほとんどが、この特例で課税率が高くなっているが、翻せば飲食業間では同率の課税であったことを意味しており、課税率は飲食業の営業を阻害する要因たりえなかった。実際、一八世紀

末から一九世紀初頭の飲食業はその数を大幅に増加させている。

さて、新しく「営業税」が制度として採用されたダラルド法では、専業と兼業それぞれの場合における納税に関しても規定を設けている。専業業者が該当の業種の指定税率で納入する一方で、兼業の場合、兼業する業種の中で、最も高い税率の業種に合わせて「営業税」を支払うことになる。⁽⁵⁶⁾ したがって、兼業と専業の間には、もはや金銭的負担の差は存在しなくなったのである。これまで述べてきたように、一七七六年の同業組合の改編により、主たる飲食業であるトレトゥール・ロースト料理店・パティシエは同一の組合となり、事実上、兼業の自由が認められていたが、これはあくまでこの三業種間のみに限定された自由であった。しかしながら、ダラルド法の制定により、兼業は完全なる自由化が図られ、飲食業の兼業化は促進の一途をたどることになった。⁽⁵⁷⁾

以上のように、ダラルド法では組合の解体と、税体系について規定を行ったが、労働者の権利や禁止事項についてはほぼ触れられなかったため、その補強としてル・シャプリエ法が追って制定される。ル・シャプリエ法では、主に労働者のストライキや賃上げ活動の禁止、労働者の自由を妨害する者への処罰と言った労働に関わる人々の諸権利に

ついで定めている。ダラルド法に比すると、労働者に対して釘を差すような、厳しい条項が目立つル・シャプリエ法だが、兼業の進展という側面では、理論的に重要な意味を持つ。

すなわち、ル・シャプリエ法によって、個々の親方ではなく、組合が組織として得る中間的利益を否定することで論理的に組合組織を否定し、同一の職業内に限定された利益を主張することを禁止したわけだ。したがって、専業飲食業と兼業飲食業との間に、権利的な差もコスト的な差も法律적으로는ほぼ存在しなくなり、むしろひとつの職種で利益を守ろうとする理念は強く否定されることになった。この両法律をもってして、同業組合は完全な廃止となるが、カプランが述べるように、親方層、職人層ともに全く組織を持たない状態はそう長くは続かず、合法の商工会議所や非合法の同職組合という職人団体が早々に結成されることとなる^{③④}。しかしながら、これらの団体は、親方層・職人層がそれぞれの階層の権利保護を目的としており、アンシャレンレジーム期に見られた、営業範囲の制限を行うことはもはやなかった。

ダラルド法、ル・シャプリエ法の制定により、以前のような同業組合体制は終焉を迎えた。同業組合の末期から進展していた兼業はその数を増し、さらには飲食業への新規

参入者も増加することで、飲食業は多種多様な営業を行う、複雑な業種となっていた。

4. おわりに

これまで飲食業に関して、同業組合はその発展を阻害する存在であると長らく考えられてきた。しかしながら、一八世紀の半ばにはすでに、同業組合内部で規約の改定に伴う変革が始まっていた。変革は単なる柔軟化と営業権の拡大のみならず、兼業の推進という一九世紀以降の飲食業の経営にも継承される、大きな方向転換を含んだものであった。兼業の流れは内部変革だけにとどまらず、一七七六年の王令では、兼業の後押しとなる、組合間での権利の共有や、組合の統合が図られ、解体を待たずして、同業組合のあり方が様変わりしたことは明らかだろう。同業組合末期のこの変化は飲食業のその後の発展に大きく寄与するものであり、組合解体まで自由な営業が阻害され、レストランのような近代的飲食業が活動できずにいた、という従来の論は再検討の余地があるといえる。

一七九一年の同業組合解体では、兼業は専業と金銭的負担に差がなくなり、コストを払わず取り入れることのできる営業形態となった。これにより一九世紀の飲食業は業種

境界の曖昧な多種多様な姿へとさらに変化していくことになる。同業組合解体が果たした役割は確かに大きなものであったが、新たな飲食業の萌芽は、同業組合末期の変革の中に存在していたことを念頭に置き、アンシャンレジーム期からの連続した分析が今後必要である。

註

- (1) 同業組合の総数は固定されているものではなく、王令により組合同士の統合や分離が図られた。統合や分離が図られる中でも主流派であった組合は常に存在し続けており、代表的な組合にはワイン商 *marchand de vin*、香辛料店 *épicier*、パン屋 *boulangier*、精肉店 *boucher*、トレトゥール *traiteur*、ロースト料理店 *rôtisseur*、パティシエ *pâtissier* があり、これらは姿を消すことはなかった。René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris, XIVe-XIIIe siècle*, Paris, 1886.

- (2) *restaurant* : 初期の店舗は体力を回復 *restaurer* するスープである「レストラン *restaurant*」を店内で提供する飲食店であった。しかしながら、徐々に業務を拡大し、今日のなレストランへと発展していく。一八一四年の辞書には「レストラトゥール・体力を回復させたり、元気な状態に戻させたりする人。また、すぐに食事をとることが出来る店をもつオーベルジスト *aubergiste* (オーベルジュ経営者) のような人。」という意味が紹介されている。

同業組合の活動からみるパリの飲食業

(Bossange et Masson, *Dictionnaire de l'académie française*, « Restaurant », « Restaurateur », t.2, Paris, 1814, p.491.)
一方で1825年出版のブリヤ・サヴァランの『味覚の生理学』内では「レストラトゥールとは、いつでも馳走が出る準備をして、客を待つのを商売とする人のことで、その馳走は消費者の求めに応じて定価でひとり分ずつ分売できる仕組みになっているのである。その店はいわゆるレストランで、店をさりまわすのがレストラトゥールである。」という解説に代わっており、時代の変遷とともに業務が変化した様子がうかがえる。

(Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou méditation de gastronomie transcendante*, Paris, 1825, pp.282-283.)

- (3) Michael Sonenscher, *Work and Wages*, Cambridge, 1989.
* Colin Jones, *The Great Chain of Buying : Medical Advertisement, the Bourgeois Public Sphere, and the Origins of the French Revolution », American Historical Review*, 101, 1996, pp.13-40.

- (4) フランスで最も早く出版された料理書は、Taillevent, *Vivandier*, Paris, 1486であるが、一五世紀における料理書の出版数は少なく、ヴィアンディエの重版が目立つ。一七世紀には料理書ブームが到来し、マシアロが相次いで料理本を出版し、一八世紀にはムノンが宮廷での料理長経験を生かした料理本の出版以外にも、女性料理人を対象にした料理書を出版し人気を博している。François Massialet,

Nouveau Cuisinier royal et bourgeois, Paris, 1691; *Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits*, Paris, 1692; *Le Cuisinier roial et bourgeois*, Paris, 1705. Menon, *Nouveau Traité de la Cuisine*, Paris, 1739; *La Cuisinière bourgeois*, Paris, 1746.

- (5) 次節で紹介するスパンングの他、複数のレストランに関する論文が近年発表されている。Jean-Pierre Hassoun, « Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes », *Ethnologie française*, Vol. 44, 2014, p. 5-10. Ève-Marie Halba, « En quête d'un restaurant parisien au xixe siècle. À va-l'eau, une nouvelle de Joris-Karl Huysmans », *Ethnologie française*, Vol. 44, 2014, p. 19-27.

- (9) René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris*, Paris, 1956 : *Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables*, Paris, 1755.

- (7) トートゥール traiteur : 飲食店として店内で料理を提供するほかに、宴会等に仕出しで料理を届ける業務を行う。ラグー ragout (シチュー) の専売権を持ち、飲食店系の同業組合の中では最も大きな派閥であった。

- (8) フランドランは、性や家族の歴史とともに、食の歴史を専門とし、以降の食研究に大きな影響を及ぼす著作を残している。Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût », in *Histoire de la vie privée: De la Renaissance aux Lumières*, t.3, s.l.d. de Philippe Ariès, Seuil, Paris, 1986,

pp.267-309. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, ed., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.

- (6) メネルはフランスの食に関して、食欲が文明化された中世以前のフランスの食から、近現代のフランスの状況にいたるまで、料理書分析を通して考察を行った。各時代において詳細な分析には至っていないものの、フランス食文化の通史を明らかにした功績は大きい。Stephen Menell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, 1985 [北代美和子訳「食卓の歴史」中央公論社、一九八九年。]
- (10) Jean-Robert Pitte, *Paris, histoire d'une ville*, Paris, 1993.
- (11) シャンポールアロンは19世紀のフランス文化史、中産階級史を専門としているが、食に関する研究も数量分析を用いた精緻な分析で、それまでの食研究には見られない分析方法を用いた意味でも大きな功績がある。Jean-Paul Aron, « Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle », *Cahiers des Annales* 25, Paris, 1967.

- (12) Rebecca L. Spang, « L'individu au menu: l'invention du restaurant à Paris au XVIIIe siècle », *Ethnologie française*, vol.44, 2014: *The Invention of The Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, London, 2000 [小林正巳訳「レストランの誕生」青土社、二〇〇一年。]

- (13) 橋本周子「『美食家の誕生』گریモワ〈食〉のフランス革命」名古屋大学出版会、二〇一四年。

- (14) レスピナスは各同業組合の成立時期と解体に至るまでの

規約改定の歴史をまとめている。規約の変更に關するアルテが数多く収録された著作は、その後の同業組合研究に大きく貢献した。René de Lespinaasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris, XIVe-XIIIe siècle*, Paris, 1886.

- (15) ダニエル・ロッシュはアンジャンレージュの社会史・文化史の専門家であり、居酒屋に關する言及は著作の二部二二六頁にみえる。Daniel Roche, *Le peuple de Paris, essai sur la culture populaire au XIIIe siècle*, Paris, 1981.

- (16) Jacques Revel, « Les corps et communautés », in *The French revolution and the creation of modern political culture, vol. 1, The political culture of the old regime*, ed. Keith Baker, Oxford, 1987.

- (17) Steven Kaplan, *La fin des corporations*, Paris, 2001.

- (18) Steven K plan, et Philippe Minard, éd. *La France, malade du corporatisme? XIII-XX siècles*, Paris, 2004.

- (19) 鹿住大助、「一八世紀前半のフランスにおけるギルドと王権の経済政策―リヨン絹織物業ギルドの規約改定をめぐる国家の積極的介入について」、『公共研究』四卷、三三頁、一一五―一四三頁、二〇〇七年。

- (20) 角田奈歩、「パリの服飾品小売りとモード商 一七六〇―一八三〇」、『悠書館』二〇一二年。

- (21) *Les métiers et corporations*, op. cit., pp.669-671.

- (22) *Ibid.*, pp.669-699.

- (23) 蒸留酒店 distillateur は一六三七年の一月にルイ一三世の公開状によって組合が成立する。一六七六年五月一五日

同業組合の活動からみるパリの飲食業

には、一六七六年一月二八日に成立した清涼飲料水組合 imonadier を統一され、事実上の業務拡大が図られる。その後も組合名には双方の名称を残し distillateur-imonadier として活動するが、その業務内容の境界をはっきりさせずに営業を行う業者も多く存在した。(*Ibid.*, pp.301-316, 352-365, 366-397, 592-612.)

- (24) *Édit de Henri III portant règlement pour les maîtrises, chef-d'œuvre et apprentissage, avec le rôle de tous les arts et métiers de la ville de Paris, distingué en cinq catégories pour le payement des droits de maîtrise*, 1581, décembre, in *ibid.*, pp.84-94.

- (25) *Édit de Henri IV sur le règlement general de maîtrises et jurandes d'arts et métiers, prescrivant l'exécution de l'édit de décembre 1581*, 1597, avril, in *ibid.*, pp.96-101.

- (26) 中村紘一「ル・シャブリエ工法研究試論」、『早稲田法学会誌』二〇卷、一九七〇年。

- (27) エチエンヌ・ボワロー Etienne Boileau : 一二五八年に初のパリ奉行に任命された人物。一二六〇年―一二七〇年に再びパリ奉行職を務めている。

- (28) *Les métiers et corporations*, op. cit., p.299.

- (29) ロベール・デストゥットヴィー Robert d'Estouteville: 一四六六年―一四六五年まじり奉行をへつめた人物。

- (30) *Lettre du prévôts de Paris Robert d'Estouteville*, 17 janvier, 1476, in *Les métiers et corporations*, op. cit., p.317.

- (31) *Lettres patentes de Louis XII, mars, 1509*, in *ibid.*, p.352.

- (32) 一五九七年のアンリ四世の王令によって料理人に対して、固有の組合規定を設けて権限を強化し、料理人組合は宣誓組合に昇格した。(Ibid., p.299)
- (33) 菓子を作る権限がウブロワイエ組合に付与されていた16世紀までは、パティシエは肉や魚、チーズのパイ包みを製造していた。(Ibid., p.366.)
- (34) パティシエが菓子ではなく肉・魚・チーズのパイ包み焼き製造を中心に活動し、菓子に関する製造がウブロワイエ組合に委ねられていた状態は16世紀まで続いたといわれている。(Ibid., p.366.)
- (35) ルニエール・バルボ—Regnaut Barbou: 一二七〇—一二七五年にかけてパリ奉行をつとめる。
- (36) *Lettres de Charles IX, juillet, 1566, in Les métiers et corporations, op.cit., p.366.*
- (37) 喜安朗は同業組合の理事決定に際し、古参親方に偏った人選に言及しており、同業組合の内部における硬直性を指摘している。一方で、同業組合内の親方昇格に関しては、近年親方子弟の優位性は否定されつつある。カプランによれば、一七三六年においてすでに新規親方昇格者のうち、親方の子弟は三一・四％に過ぎず、昇格試験等により自力で資格を得たものが六二・二％に及んでいたという。(Steven Kaplan, *La fin des corporations*, Paris, 2001.)
- (38) ミナールは同業組合と規制を表裏一体とみなす見解に疑義を呈している。同業組合の存在と、その組合規約とを切り離してそれぞれに分析を進め、一八世紀末の同業組合における多様性を評価している。Steven Kaplan, et Philippe Minard, éd. *La France, malade du corporatisme?: XIII^e-XX^e siècles*, Paris, 2004, pp.49-51.
- (39) *Lettres patentes du Louis XV, juin, 1744, in Les métiers et corporations, op.cit., pp.357-367.*
- (40) *Arrêt de l'arrêt du parlement, Septembre 4, 1752, in Recueil d'arrêts, ordonnances, statuts et règlements concernant la communauté des maîtres queux, cuisiniers-traitiers de la ville, faubourgs et banlieue de Paris*, Paris, 1761, p.66.
- (41) *Ibid.*, pp.40-42.
- (42) 兼業親方が兼業を行う組合と本業の組合の双方に組合加入料を収める義務が生じる点については、王令によって言及されている。(Ibid., p.40.)
- (43) ブランジェ事件の判決に関しては、長い間トレトゥールが勝利したとされており、同飲食業が同業組合の規定によって厳しく制限されていた例として考えられてきた。(Menell) しかしながらSpang は当時の裁判記録にトレトゥール勝利についての記述を発見できない点、同業組合の否定派によって結果が誇張されている点などをあげ、ブランジェ事件の結末に疑義を呈している。『レストランの誕生』前掲書(二五—二六頁。)この裁判が起こったことは事実と考えられるが、どちらが勝訴したかに関しては疑問の余地が残ると言える。
- (44) テュルゴ勅令原典: *Édit de suppression, monopoles des*

artisans incorporés, origines de leurs communautés, liberté du travail, dettes des communautés, 1776, février, in Œuvres de Turgot et documents le concernant. Paris, 1923 t.5, pp.238-255. 中村紘一「一・営業（および）手工業の宣誓組合および同業体の廃止に関する勅令・一七七六年二月（テュルゴ〈Turgot〉勅令）・二・一七九一年三月二日＝一七日の（すべてのエド税、すべての親方身分および営業免許状の設定に関する）デクレ（ダラルド〈d'Alarde〉法）〔全訳〕」、『比較法学』、六巻、二号、一九七一年。

- (45) 一七七六年五月一二日にテュルゴが失脚すると、ネットケルはテュルゴが勅令を出して提唱した同業組合廃止改革を覆し、一七七六年八月には新しい王令によって同業組合を再建し、新しい同業組合体制を作り挙げた。La France, malade du corporatisme?, op.cit., pp.53-54.

- (46) *Recueil de règlements pour les corps et communautés d'arts et métiers: commençant au mois de février 1776.* Paris, 1779, pp.58-63.

- (47) *Ibid.*, pp.58-63.

- (48) Amidonniers: 小麦のふすまなどから、でんぶんを精製し販売する業者。(Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers, t.1, Lyon, 1801, p.64.)

- (49) *fruitier-oranger* はこの改定で兼業が認められる以前から、二つの業種を列挙する形で同業組合を形成しており、表記方法もハイフンを用いて表現する文献が多いため、本文での表記もハイフンを用いた。参照した法令集において

同業組合の活動からみるパリの飲食業

も *fruitiers-orangers* だけでなく、飲食業以外の業種の表記で、改定以前から二つの業種名を列挙する伝統がある組合に對しては、表記でハイフンを用いている。(Recueil de règlements pour les corps et communautés d'arts et métiers, op.cit., p.61.)

- (50) *pâtissier* は生地 *pâte* を扱う権限を有しており、菓子だけでなくパイ料理も販売することが出来たことは本稿二章一節で述べた通りである。それに対し *confiseur* は卵や小麦粉の使用が禁じられており、飴菓子などの砂糖菓子を専門に扱っていた。本稿では、二つの権限の違い、並びにパティシエの現代での意味合いとの混同を避けるため、*pâtissier* はパティシエとカタカナ表記を採用し、*confiseur* を砂糖菓子職人／砂糖菓子店と訳した。

- (51) この改編で五〇組合に併合された組合のうち、一九組合が他の組合と権利を共有していた。権利を共有した一九組合のうち、七組合が飲食・食品業である。他の業種の中では毛織物製造兼小間物商 *draper-mecier* が五組合と権利を共有し合っており、服飾・繊維業においても権利の共有が多く見られた。(Recueil de règlements pour les corps et communautés d'arts et métiers, op.cit., pp.58-63.)

- (52) Antoine Beauvilliers (1754-1817) 「(ボーヴィリエ) 古くはプロヴァンス伯の料理長であり、臨時の王室料理人のこともあった。現在(一八一四年) はリシュリユー通り二六番のレストラン「ラ・グラン・ド・タヴェルヌ・ド・ロンドル(店名)」の店長である。」(Antoine Beauvilliers,

L'art du cuisinier, Paris, 1814, piv.)

- (53) 一八世紀末から人気を博していたレストランは少数しか存在しなかったが、ボーヴィリエのレストランは初期のレストランの代表格として常に列挙される店であった。一九世紀初頭に数多く出版された美食文学やグルメガイドを兼ねた出版物の中に、三〇年以上活躍し続ける店としてボーヴィリエのレストランを見つけたことがである。Grimod de La Reyrière, *Almanach des Gourmands*, I, 2ed, Paris, 1803, pp.163-163. Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des moeurs et usages des Français*, Paris, 1827, t. 1er, p.356.

- (54) テュルゴ勅令においては、第六条で以下のように定めている。「食肉業、製パン業、その他日常生活手段を対象とする同業体の現在の親方は届け出ても一年間は離職できない」。テュルゴ勅令では同業組合を解体し、職業選択の自由を保障したが、製パン業など日常生活に関わる職業従事者が確保できるように、離職に制限を設けた。(一・営業(および)手工業の宣誓組合および同業体の廃止に関する勅令・一七七六年二月(テュルゴ「Turgot」勅令)、一七九一年三月二日＝一七日の(すべてのエド税、すべての親方身分および営業免許状の設定に関する)デクレ(ダラルド「d'Allarde」法)〔全訳〕、前掲論文。)

(55) *Archives parlementaires de 1789 à 1860*, pp.625-628.

- (56) 中村紘一「ル・シャプリエ法研究試論」『早稲田法学会誌』二〇巻、一九七〇年。

- (57) 「一・営業(および)手工業の宣誓組合および同業体の廃止に関する勅令・一七七六年二月(テュルゴ「Turgot」勅令)、二・一七九一年三月二日＝一七日の(すべてのエド税、すべての親方身分および営業免許状の設定に関する)デクレ(ダラルド「d'Allarde」法)〔全訳〕、前掲論文。

- (58) 兼業の成長に関しては、拙稿「レストランの急成長と同業者組合兼業化の影響——食通年鑑 *Almanach des Gourmands*」に見るパリの飲食業の実態——、『日本18世紀学会年報』、日本18世紀学会、二七巻、四四—五六頁、二〇一三年、「十八世紀末から十九世紀初頭のパリにおける飲食業の実態——『食通年鑑』掲載「美食家的検討」に見る旧飲食業と兼業を中心に」、『史観』、早稲田大学史学会、第一七〇冊、一六一—一六三頁、二〇一四年、に詳しいので参考に使いたい。

(59) *La fin des corporations*, op.cit., pp.614-616.